52e Année. — N° 25 23 Juin 1935

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Evaluation de la récolte 1935

Le *Journal officiel* du 16 juin publie les résultats comparatifs des enquêtes sur la situation des cultures au 1er juin des années 1934 et 1935 Nous y joignons les chiffres de 1933.

	1933	1934	1935
1re Région (Nord)........	75	56	59
2e — (Est).........	54	68	66
3e — (Ouest).......	71	68	60
4e — (Centre).......	63	68	64
5e — (Est Central)...	58	75	62
6e — (Sud-Ouest)....	68	69	64
7e — (Massif Central)	56	72	65
8e — (Midi)........	76	70	67
Moyenne...	69	68	64

La moyenne attribuée à la récolte 1935 est inférieure de quatre points à celle relevée pour 1934 ; on pourrait donc en déduire que la récolte future sera inférieure à la précédente. Mais nous ne devons pas trop nous illusionner sur les estimations, car la moyenne fournie pour 1934 marquait aussi une diminution sur 1933. Or, 1933 nous a apporté seulement 49.690.867 hectolitres et 1934 : 75.143.622 hectolitres !

Le mouvement des vins en mai

Au cours du dernier mois, 4.209.276 hectolitres ont été soumis au droit de circulation contre 4.049.176 hectolitres en mai 1934 et 4.158.320 hectolitres en avril dernier.

Nous enregistrons ainsi, depuis le début de la campagne, 31.636.195 hectolitres pour 31.963.080 en mai 1934.

Les quantités sorties des chais des producteurs s'élèvent à 4.328.386 hectolitres contre 2.984.534 hectolitres en fin mai 1934 et 4.177.599 hectolitres en avril 1935 : au total, 31.762.009 hectolitres contre 27.713.155 hectolitres en mai 1934, soit une avance de 4.048.854 hectolitres sur l'an dernier à la même date.

Dans cette augmentation figurent 592.429 hectolitres qui proviennent de vins distillés sur place par les récoltants ou leurs coopératives depuis octobre dernier et qui n'avaient pas été relevés dans les statistiques antérieures.

En Algérie, les quantités sorties des chais accusent 1.709.252 hectolitres, ce qui porte à 13 507.798 le volume enlevé depuis le commencement de la campagne.

Les stocks métropolitains se montent à 12 546.277 hectolitres contre 12.797.240 hectolitres en avril.

En Algérie : 1.554.377 hectolitres contre 1.780.790 hectolitres.

L'indice général non pondéré des prix de gros (base 100 en 1914) s'inscrit à 353 à fin mai, en hausse de 7 points sur le mois précédent et de 9 points sur fin mars.

L'élévation du coût de la vie ne va-t-elle pas freiner la consommation du vin ?

Les travaux de la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie

Réunies en Congrès à Bordeaux, les 13 et 14 juin derniers, la Fédération s'est plus spécialement occupée de la proposition Rouvière, sur la distillation obligatoire des sous-produits et des vins inférieurs, rapportée au reste magistralement par son auteur.

D'après l'article premier du projet, « toute personne ayant fait une déclaration de récolte, qui désirerait mettre du vin à la vente, sera tenue de produire une quantité d'alcool pur, calculée suivant le chiffre de sa récolte totale et égale par hectolitre déclaré, à soixante centilitres d'alcool pour les régions autorisées à sucrer, quatre-vingt centilitres pour les autres et cent-vingt centilitres pour l'Algérie.

Après discussion, l'Assemblée vote la prise en considération du

projet et affirme sa volonté de le maintenir dans le cadre des lois viticoles actuelles.

La question des moûts concentrés retient ensuite l'attention des délégués et sur intervention de M. Leroy, un ordre du jour prescrivant l'exportation de ces produits est adopté.

Au nom de la Confédération des vignerons du Sud-Ouest, M. Laperche présente ensuite une étude sur le vinage à la cuve.

Pour le marché de l'alcool, la Fédération émet encore le vœu suivant ;

« La Fédération décide de poursuivre l'étude rapide et la mise au point d'un régime de l'alcool sur les bases générales du projet étudié par les délégués des Associations viticoles, betteravières et cidricoles.

Estime que les producteurs d'alcools de betteraves, de cidres et de pommes doivent contribuer, par leurs sacrifices, notamment par une double réduction du contingent et du prix d'achat des alcools de mélasses, par un contingent plus sévère des alcools de cidres et de pommes, à l'assainissement général du marché.

Charge ses délégués, régulièrement mandatés, d'obtenir, soit par la spécialisation des comptes, soit par tous autres moyens, le respect des principes de l'accord de Béziers et la sauvegarde des intérêts essentiels de la viticulture.

Leur confie le soin de rédiger un avant-projet, qui serait susceptible d'être transmis aux commissions compétentes et à l'administration ».

Le Congrès de l'Union des Syndicats Alpes et Provence

Après une brillante allocution de son président, M. R. Gavoty, qui brosse à grands traits le tableau de la situation tragique de l'Agriculture française, le Congrès de Cagnes a tout d'abord consacré ses travaux à l'examen des bilans des diverses mutuelles groupées sous le pavillon de l'Union.

En dépit des difficultés financières de ces dernières années, les diverses branches (accidents, bétail, grêle, incendie), progressent en pleine prospérité.

M. du Fretay, délégué de la *Confédération générale des producteurs de fruits et légumes*, fait ensuite l'exposé de la politique douanière dans ses rapports avec l'agriculture.

La balance commerciale à peu près équilibrée avec nos colonies, est encore en déficit en 1934 de 4.900.000.000 de francs avec l'étranger, en majeure partie au détriment des produits agricoles.

Reprenant les conclusions de M. Augé Laribé, secrétaire de la C. N. A. A., le rapporteur signale la condition d'infériorité dans laquelle se trouve placé le ministère de l'agriculture, eu égard à celui

du commerce, quand il s'agit de défendre les intérêts des producteurs terriens.

L'orateur souligne l'attitude nettement hostile des groupements industriels, dont la devise reste comme dans le passé — nous d'abord!

Il termine en insistant sur la nécessité d'une organisation sur le plan syndical, régional et national, qui permettra à la paysannerie de retrouver sa vraie place — la première — dans l'économie du pays.

Divers vœux sont alors adoptés : le premier vise la politique des contingentements. Le Congrès demande la limitation des importations et la délivrance des licences d'importation, au nom et au bénéfice des Chambres de commerce et des Chambres d'agriculture ; celles-ci devront surveiller la répartition des produits importés -- tenu compte des besoins des populations.

Le second vœu concerne la protection énergique des plantes à parfum, notamment le vote de la proposition de loi Guastavino sur les appellations d'origine et l'application d'un tarif de transport ferroviaire dégressif.

Pour les cultures florales, toute nouvelle création d'entreprise par des étrangers devra être interdite sur le territoire français.

Les associations de l'arrondissement de Grasse demandent, en outre, le relèvement de la prime accordée à la culture de l'olivier et subsidiairement le contingentement des huiles d'origine étrangère avec en plus l'élévation des droits de douane.

Enfin le Congrès émet sur les combustibles liquides, une motion ainsi conçue :

Le Congrès demande :

1. « Que, comme le prévoyait la loi du 23 décembre 1933, « tous » les combustibles liquides utilisés par les moteurs agricoles, et notamment le carburant poids lourd, soient « définitivement » dégrevés de 50 fr. par hectolitre au minimum, par rapport aux mêmes combustibles utilisés aux transports routiers,

2. « Que pour simplifier les délivrances et éviter les fraudes possibles, « tous » les combustibles spécialement destinés à l'agriculture soient additionnés d'un colorant sous des conditions analogues à celles que prévoit l'article 7 du décret du 29 septembre 1934 pour les Gaz-oils affectés à d'autres usages que les transports routiers ».

Le Congrès pour l'aménagement du marché des raisins de table

Sous la présidence de M. Nougaret, président de l'A. P. V. et du général Michel, président du Syndicat des Producteurs du raisin de table de l'Hérault, le Congrès a tenu ses assises à Béziers, les 14 et

15 juin. M. Chassant, professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, remplissait les fonctions de secrétaire général.

Toutes les questions ont gravité autour de cette directive maîtresse : nécessité de l'entente absolue entre toutes les régions productives en vue d'harmoniser la production au point de vue qualité et présentation.

Pour lutter contre toute surproduction éventuelle, la période de consommation des variétés hatives ou tardives devra être allongée par l'utilisation de procédés techniques de conservation.

Des moyens de propagande adéquats seront employés pour augmenter la consommation intérieure et accroître les exportations.

Enfin, pour assurer tout à la fois la moralisation du marché, la recherche des débouchés et la surveillance des prix, une commission a été nommée avec pour mission d'organiser la production et la vente sous l'égide de la corporation.

P. Degrully

LES PRODUITS AGRICOLES SUR LES MARCHÉS

MARQUES, STANDARDISATION

Les difficultés d'écoulement des produits agricoles sur les marchés n'ont pas cessé de croître. Les statistiques, tant de notre commerce intérieur que de notre commerce extérieur prouvent que les produits intérieur que de notre commerce extérieur, prouvent que les produits par les produits étrangers de même nature. Ainsi, en ce qui concerne les fruits, les chiffres des exportations italiennes, d'après les statistiques de l'Institut national italien, étaient de :

en 1930	193.000 tonnes
en 1931	175.000 tonnes
en 1932	217.000 tonnes
en 1933	202.000 tonnes

En regard de ces chiffres, nous constatons que les exportations françaises de fruits tombent

à 130.000 tonnes en 1930
96.000 tonnes en 1932

Le chiffre de l'année 1933 est de 118.000 tonnes dont 75.000 tonnes de pommes à cidre, ce qui ramène à 43.000 tonnes les exportations de fruits de table.

Les barrières douanières pourraient être incriminées comme étant causes de cette diminution des exportations, mais l'Italie est soumise, comme tous les autres pays, au protectionnisme; elle a cependant maintenu et même accru ses exportations. Ceci s'explique

simplement par la qualité des produits offerts et leur excellente présentation.

La formule actuelle de tous les genres de production peut se traduire par « qualité d'abord ». D'ailleurs, cette heureuse formule était nettement confirmée à la grande exposition commerciale et industrielle dite « Salon de la Qualité française », qui se tenait au Grand Palais, à Paris, en 1933. A cette exposition, figuraient les produits de l'Industrie, des Arts, du Commerce, auxquels s'étaient joints les produits agricoles. Ce fut une excellente initiative pour l'éducation des producteurs et aussi pour la satisfaction de la clientèle.

Devant cette nécessité de reconquérir à la fois les marchés du pays et les marchés étrangers, les producteurs français ont réalisé des efforts importants depuis ces dernières années. Au début, le Comité national permanent des fruits et primeurs n'a cessé de poursuivre son action. Son principal but est d'améliorer les méthodes de présentation, de transport, de vente sur tous les marchés nationaux et étrangers des fruits, légumes et primeurs de France.

Quels sont les moyens à mettre en œuvre pour obtenir l'écoulement plus facile des produits du sol par une meilleure présentation et par l'amélioration de la qualité.

Organisation de la présentation des produits

On a cru trouver les responsabilités en ce qui concerne les négligences du passé, chez le producteur lui-même. En réalité, et dans la majorité des cas, c'est le commerce plus que le producteur qui assume le travail de présentation et d'expédition; ce serait donc lui le plus critiquable. Il est nettement évident qu'en dehors des coopératives de vente, une collaboration entre culture et commerce doit s'établir pour réaliser les améliorations souhaitables.

L'Association française des Exportations agricoles, dans son organe d'informations, indique que les améliorations devraient porter:

a) Sur la généralisation du triage, calibrage et l'adoption de calibrage-type par variété qui faciliterait les transactions commerciales;

b) Sur la suppression du fardage et, dans ce but, sur l'adoption d'emballage à deux rangs maximum, un rang si possible (fruits) qui permettent un contrôle aisé et rapide de l'acheteur;

c) Sur l'emploi de l'emballage perdu qui, en simplifiant les opérations commerciales, permet une présentation extérieure propre et toujours plaisante à l'œil de l'acheteur.

Répression très sévère du fardage

Nul n'ignore ce qu'était la vieille pratique du fardage qui consistait à disposer des lots ou colis de fruits et de légumes de telle sorte

que les produits placés à la surface fassent illusion, par leur nature et leurs qualités, sur la valeur réelle de l'ensemble de la marchandise. Les denrées les plus nombreuses, dissimulées sous les premières, ne répondant nullement aux apparences données par celles-ci.

L'opération est une véritable tromperie qui tombe sous le coup de l'article premier de la loi du 1er août 1905, lorsque l'intention frauduleuse de son auteur est établie. Le fardage, non seulement des fruits, mais des produits quelconques a donné lieu à des poursuites et à des condamnations.

Rappelons les termes de l'article 16 du décret du 15 septembre 1932: « Est interdite en vertu de l'article 3, alinéa 2, de la loi du 1er août 1905, la détention, en vue de la vente, la mise en vente ou vente, comme fruits et légumes frais, de tous les fruits et légumes qui ont été soumis au trempage.

» Il est interdit de mettre en vente, sur les marchés en gros des régions de production et dans le commerce de détail, des fruits et des légumes dont la partie apparente ne correspondrait pas comme calibre, forme, coloration, aspect et variété horticole, à la moyenne de la marchandise effectivement offerte à l'acheteur ».

En outre, une circulaire du Ministre de l'Agriculture, parue au *Journal Officiel,* du 9 février 1933, indique qu'il est interdit:

1° De mettre en vente des fruits et les légumes en vrac dont la partie apparente, ne correspondrait pas, comme calibre, forme, coloration, aspect et variété horticole, à la moyenne de la marchandise effectivement offerte à l'acheteur;

2° D'expédier et de mettre en vente des colis de fruits et de légumes dont la partie superficielle ne correspondrait pas au contenu du reste du colis.

Ainsi, la mise en vente, la vente et l'expédition des fruits de légumes « fardés », dans ces conditions sont punissables, même lorsque la mauvaise foi, l'intention frauduleuse du vendeur n'est pas démontrée.

Marchandises et emballages standardisés

L'acheteur doit être assuré de trouver sur le marché, à tout moment, une marchandise homogène, de qualité déterminée et invariable. Ce premier objectif à atteindre s'appelle la standardisation du produit, qui consiste en un calibrage, triage, présentation impeccable et parfaitement définie. De merveilleux efforts ont été rapidement faits en ce sens. Citons, par exemple, la standardisation de l'asperge telle qu'elle est faite par les agriculteurs de Loir-et-Cher. Les cultivateurs trient eux-mêmes la marchandise d'après les calibrages suivants:

1° Première qualité: asperge courte 20 millimètres de diamètre, 18 centimètres de long;

2° Le premier choix: 19 millimètres de diamètre, 25 à 26 centimètres de long;

3° Le deuxième choix: 14 à 19 millimètres de diamètre, 25 à 26 centimètres de long;

4° Le troisième choix: 10 à 14 millimètres de diamètre, 25 à 26 centimètres de long.

A chacune de ces qualités correspondent des papiers d'emballage de couleur différente.

La standardisation des emballages est le complément de la standardisation des produits. L'unification des dimensions, poids, formes, etc..., des matériels d'emballages destinés à recevoir une même denrée, a fait l'objet d'études extrêmement sérieuses rapportées à divers congrès. Consécutivement, des standards d'emballages ont été adoptés.

L'Union nationale permanente de l'Exportation des Fruits et Primeurs a déposé, en France et à Berne, la marque « Cominaperex » dont elle est la propriétaire et qui est destinée à garantir qu'un emballage à fruits ou à légumes est standard, c'est-à-dire qu'il représente les caractéristiques de poids, volumes et dimensions déterminés par sa commission de standardisation.

Cette question de standardisation des emballages et de standardisation des produits a été parfaitement développée au Congrès extraordinaire de la standardisation réglementaire et du contingentement organisé par l'Union nationale de l'Exportation des Fruits et Primeurs, tenu à Lyon, le 17 novembre 1934. M. Faurot, vice-président de l'Union « Rhône-Fruits », dans son rapport sur la réalisation de la standardisation des fruits et légumes par voie de réglementation obligatoire, indique quelles seraient les règles à envisager pour la standardisation des emballages et produits destinés d'une part à l'exportation et, d'autre part, aux marchés intérieurs.

Garantie du produit par la marque d'origine

La marque doit confirmer l'authenticité, l'origine, la qualité du produit. Elle constitue la garantie à l'acheteur; à elle seule, elle peut être un moyen efficace de pénétration sur les marchés étrangers, à condition qu'elle ait su imposer sa réputation et qu'elle la maintienne. Les marques agricoles collectives sont la propriété des groupements d'agriculteurs, des coopératives. Les producteurs d'asperges et de primeurs de Loir-et-Cher, à titre d'exemple, sont parfaitement organisés en ce sens et possèdent quatre grandes marques collectives: « Vineuil Saint-Claude », « Chambord », « Claude de France », « Moulin-à-Vent ».

Comment déposer une marque:

Pour déposer une marque, il suffit de s'adresser au Greffe du Tribunal de Commerce de l'arrondissement ou du chef-lieu. Le

greffier de cette juridiction fait les recherches nécessaires et dresse la pièce ci-dessous en six exemplaires:

La marque ci-dessous est destinée à servir de marque de fabrique à la Société anonyme « la Coopérative... » dont le siège social est à.... Cette marque, réservée, indépendamment de toutes formes distinctives, est destinée à être apposée et s'imprimer de toutes manières, et en toutes couleurs et dimensions sur tous articles vendus par la Coopérative, les étiquettes, récipients et emballages, ainsi que sur tous papiers de commerce, documents ou objets de publicité du déposant. *Signature du déposant:*	Greffe du Tribunal de Commerce de ..... —— Dépôt du .... à .... heures. Numéro .... de la Société anonyme dont le siège social est à .... effectué par M. .... La marque déposée est destinée à distinguer « légumes, fruits, etc... » Classe: *Signature du Greffier:*

Création de marques régionales

Les marques régionales destinées à se superposer aux marques locales constituent une garantie supplémentaire. Citons en exemple l'Union « Rhône-Fruits », qui s'est attachée, non seulement à sa marque de garantie, mais encore à l'encouragement, à la bonne tenue des cultures fruitières, au choix des variétés, au traitement des arbres, etc... « Rhône-Fruits », avec la marque « Bretagne », constituent les marques régionales françaises les plus importantes. Sur ces exemples, les producteurs maraîchers et horticoles de la Vallée de la Loire ont mis à l'étude la création d'une marque régionale.

A la veille du XVIII[e] Congrès de l'Agriculture française, le 24 avril dernier, une réunion s'est tenue à l'hôtel de ville de Nantes en présence des dirigeants des Associations des cinq départements de la Loire-Inférieure, du Maine-et-Loire, du Loir-et-Cher, de l'Indre-et-Loire, du Loiret, pour examiner s'il serait possible de créer une marque régionale garantissant l'origine et la qualité des produits maraîchers et fruitiers de la vallée de la Loire.

M. Decault, président de la Chambre d'Agriculture de Loir-et-Cher, et président de l'Association française des Exportations agricoles, après avoir souligné l'effort d'organisation fourni par chacun des départements intéressés, fit ressortir l'opportunité de la création d'une marque régionale pour assurer d'une façon efficace, le contrôle de la vente des produits. Cette marque régionale serait la réponse logique à l'effort soutenu de nos concurrents italiens dont l'organisation de contrôle est admirable.

Le but de la marque régionale est double: apporter aux acheteurs des garanties sérieuses et permettre de faire une publicité qui fera rechercher les produits des consommateurs.

La marque régionale ne supprime en aucune façon les marques locales déjà existantes et réputées sur les marchés; elle se superpose à ces marques.

Un Comité préparatoire fut nommé et chargé de la mise au point

définitive de l'organisation permettant de donner une forme concrète à la marque « Val de Loire ».

Dans toutes ces organisations, le contrôle des réglements de standardisation est confié aux groupements professionnels régionaux et locaux, propriétaires des marques de garantie.

Nécessité d'une publicité bien conduite

Une publicité constante, une propagande soutenue et organisée, sont indispensables pour faire connaître loyalement la valeur des produits.

L'Association française des Exportations agricoles, poursuit ce mouvement par l'organisation d'expositions de marques collectives agricoles.

A l'étranger, peut-être plus qu'en France, la publicité est extrêmement développée.

En Italie, l'étude de la commercialisation des variétés cultivées, la propagande extrêmement importante se poursuivent régulièrement depuis 1925. Un organisme, la « Fédération du Commerce des Fruits, Légumes et Primeurs », a l'initiative du mouvement de propagande en vue d'amener les consommateurs à absorber la totalité de la production fruitière nationale, considérablement développée au cours des dernières années. En Angleterre, le Ministre de l'Agriculture, disposait d'une somme de 40.000 livres pendant 5 ans, pour conduire une propagande en vue d'améliorer la qualité, faire l'éducation des producteurs et régler l'approvisionnement des marchés.

Les moyens ne manquent pas, les conférences, les démonstrations, les brochures, les articles de presse, les films, peuvent rendre d'heureux services, lorsqu'ils sont bien adaptés; aussi, nécessitent-ils une parfaite connaissance du milieu où ils sont faits ou présentés ou pour lesquels ils sont destinés.

P. Renard,
Professeur d'Agriculture.

EMPLOI DU FLUOSILICATE DE BARYUM
EN AGRICULTURE

Le doryphore

Dans la lutte contre le doryphore de la pomme de terre, le fluosilicate de barym ne semblait pas devoir présenter d'intérêt, les essais effectués en France ces dernières années étant vraiment peu encourageants. Nous avons pensé que cette étude méritait d'être reprise ; les méthodes de fabrication du fluosilicate ayant été modifiées la préparation des poudres s'étant perfectionnée, l'action insecticide paraissant être plus grande avec les nouvelles

(1) Voir page 571.

formules. Des essais de laboratoire nous ayant permis de déterminer la dose de composé fluoré à utiliser, nous avons pu effectuer quelques traitements dans le Lot-et-Garonne, grâce au bienveillant concours de M. Aldhui, directeur d'Ecole à Condat-Fumel. D'autres essais exécutés avec toute la rigueur scientifique par de nombreux Directeurs de Services Agricoles et par les Stations de Recherches Agronomiques, nous permettent d'affirmer notre confiance entière dans cette méthode de traitement.

Le mode d'action du fluosilicate sur le doryphore présente un véritable intérêt. Si l'expérience est effectuée en cage (suivant une technique analogue à celle de MM. Trouvelot et Raucourt), on constate seulement l'intoxication par voie interne ; 24 heures après le traitement le plus grand nombre des larves est tué. Dans la pratique, l'enrobage produit une action de contact qui s'ajoute à l'action par ingestion et provoque plus rapidement la mort. Les observations effectuées sur les adultes ont mis en lumière des différences d'action que l'on a attribué parfois à la température. En effet l'insecte parfait, extrêmement mobile au printemps et à l'automne, peut rester engourdi plusieurs jours au cours de son existence. Très vorace à la dernière génération, il est alors très facile à détruire, mais il lui arrive de jeuner si la nourriture n'est pas de son goût. Ainsi s'expliquent les résultats parfois contradictoires de certains observateurs. D'ailleurs le véhicule lui-même, et certaines additions de produits mouillants peuvent aussi exalter en quelque sorte la toxicité de l'insecticide et accroître l'efficacité du traitement. Il n'est donc pas nécsssaire, si l'on utilise un fluosilicate d'une activité suffisante, de le renforcer par addition de derris. La toxicité n'est pas accrue, mais d'un point de vue psychologique le résultat est plus rapide sur les larves atteintes par la poudre, par contre le prix du traitement se trouve sérieusement augmenté.

L'emploi des poudrages fluosilicatés s'impose donc chaque fois que les sels arsenicaux ne peuvent être utilisés sans danger ; c'est le cas de la tomate et de l'aubergine cultivées dans les régions méridionales qui sont souvent consommées avec leur peau, de la pomme de terre dans le jardin attenant à la ferme où jouent les enfants et picore la volaille. En grande culture ils sont à conseiller dans les régions où l'eau est rare, lorsque le temps presse, ou que la répugnance des agriculteurs les détournent des pulvérisations arsenicales.

Il est à souhaiter que les Services officiels consentent les mêmes ristournes aux Associations agricoles pour l'achat de produits à base de fluosilicate de baryum ou de composés arsenicaux et reconnaissent aux Offices agricoles le droit d'utiliser des poudres fluosilicatées. Nous croyons savoir d'ailleurs qu'il en a été ainsi cette année dans certains départements. Les agriculteurs auront donc la possibilité d'employer suivant leurs préférences les insecticides dont l'efficacité sera reconnue suffisante.

CULTURES MARAICHÈRES, ARBRES FORESTIERS ET FRUITIERS

Les diverses piérides provoquent certaines années des dégâts considérables aux plantations bretonnes, comme dans le Comtat Venaissin ou en Roussillon. Les essais effectués dans l'Ille-et-Vilaine et le Finistère par M. Jaguenaud et M. Cusson, ont prouvé que l'on peut combattre économiquement les chenilles des choux par des poudrages fluosilicatés. Nous avons de notre côté effectué dans l'Aude, l'Hérault et les Pyrénées-Orientales quelques traitements comparatifs avec des solutions de nicotine ou de roténone et des

poudres à base de derris ou de fluosilicate de baryum. Les insecticides de contact donnent des résultats insuffisants, les chenilles touchées par le toxique étant seules tuées. Avec le fluosilicate, la mortalité atteignait 90 à 95 o/o au bout de 3 jours. Contre les noctuelles, par contre, les traitements paraissent moins efficaces, mais on comprend que ces chenilles perforant la pomme des choux, il est difficile de les atteindre. Signalons en passant le criocère de l'asperge contre lequel nous croyons que les poudres fluosilicatées seraient susceptibles de donner de bons résultats.

La chenille processionnaire a dévasté ces dernières années les plantations de pins de St-Brévin et de la Baule ainsi que celles des Landes. Les méthodes de traitement sont à étudier en tenant compte de la biologie et des mœurs de ces parasites. Il semble que les poudrages insecticides soient appelés à donner de bons résultats dans ce cas, les chenilles sortant la nuit de leurs nids pour ronger les aiguilles. Le fluosilicate de baryum dans des essais en cage s'est montré particulièrement intéressant sur les jeunes chenilles et nous avons tout lieu d'espérer que l'expérimentation en grand confirmera nos premiers résultats.

Les traitements par poudrage présentent les mêmes avantages pour les arbres fruitiers que pour la vigne ou les grandes cultures. Cette méthode est cependant assez peu répandue chez nous pour l'instant, bien qu'elle soit utilisée sur une grande échelle en Amérique. Qu'il s'agisse de traitements anticryptogamiques ou de traitements insecticides, les poudrages permettent d'aller plus rapidement et d'effectuer les traitements au moment voulu. Les essais de M. Durandeau ont établi que contre la première génération de carpocapse, les poudrages fluosilicatés donnaient les mêmes résultats que les traitements à l'arséniate diplombique. Par contre, sur la deuxième génération l'efficacité est insuffisante. On peut se demander la raison de cette différence. Faut-il l'attribuer à un manque d'adhérence de la poudre employée à un appareillage insuffisant ne permettant pas d'atteindre les fruits lorsque la végétation atteint son complet développement. Nous croyons savoir que ces essais doivent être poursuivis cette année dans plusieurs régions fruitières pour déterminer les quantités à répandre par arbre, la teneur en principes actifs ainsi que la technique de l'opération.

Parallèlement à ces études, des concours pour l'emploi de poudreuses sont organisés en Bretagne et en Provence qui permettront aux arboriculteurs, comme aux autres agriculteurs, de connaître le matériel de traitement mis au point par les constructeurs et à ceux-ci de perfectionner l'outillage existant et de l'adapter aux diverses cultures pour lesquelles les poudrages présentent de l'intérêt suivant les conclusions qu'ils ne manqueront pas de tirer d'une telle expérimentation.

Si les appareils doivent être adaptés aux besoins de l'agriculture et à la nature des poudres utilisées, la préparation de ces dernières demande une technique spéciale car elle ne souffre pas la médiocrité. Les poudres doivent être d'une très grande légèreté, d'une finesse extrême et parfaitement homogènes Ces qualités sont obtenues par une porphyrisation des matières destinées à servir de support assurant une ténuité satisfaisante et par une imprégnation ou une dispersion parfaite de la substance active dans le vecteur inerte. Cette fabrication est calquée en quelque sorte sur celle des stéatites cupriques, les méthodes et l'appareillage étant analogues comme aussi le but poursuivi.

On reproche à certaines poudres de manquer d'adhérence. Cette propriété

dépend de leur nature, de leur finesse, de leur hygroscopicité. On peut la rendre comparable à celle des traitements liquides par l'addition de certaines substances mouillantes. Celles-ci se dissolvant sur la feuille à la faveur de l'humidité permettent à la poudre de s'étaler en couche infiniment mince et dont la persistance sur les tissus végétaux est ainsi rendue plus grande.

Enfin les poudres doivent être actives et sans action nocive sur le feuillage. Il convient donc dans leur préparation d'écarter du mélange les substances susceptibles de diminuer la toxicité du fluosilicate ou de produire des brûlures sur les végétaux. Les insuccès obtenus dans certains cas avec les poudrages au fluosilicate de baryum n'ont souvent pas d'autre cause.

La fabrication d'un fluosilicate de baryum possédant les qualités requises est elle-même extrêmement délicate : c'est affaire de méthode de préparation et de tour de main. Il y a loin des résidus de superphosphate d'une densité élevée et souillée de sels de sodium susceptibles de nuire à la plante, au fluosilicate de baryum pour insecticide que l'on sait préparer aujourd'hui.

Les travaux et les recherches des savants français ainsi que les progrès réalisés ainsi par l'industrie des poudres insecticides, ont doté notre agriculture d'une arme nouvelle, d'un maniement plus simple et plus économique. Les méthodes de traitement doivent en effet s'adapter aux dégâts toujours renouvelés que les insectes ne cessent de commettre sur nos cultures industrialisées.

J. VINAS.

NOTES D'AVICULTURE [1]

(suite)

Parmi les besoins de la poule pondeuse tels qu'ils viennent d'être schématisés, les quantités nécessaires de matières minérales et de vitamines sont assez difficilement chiffrables. Cependant, les besoins en ces éléments seront toujours satisfaits si l'on obéit aux prescriptions amorcées au cours du présent chapitre et que nous préciserons dans notre prochaine étude, en donnant quelques formules de rations.

Par contre, les exigences ont pu être précisées quantitativement en ce qui concerne protides, lipides et glucides.

C'est ainsi qu'on a pu établir que les besoins de l'entretien organique et de la production des œufs s'élevaient, journellement, pour une poule d'environ 2 kgs, aux quantités suivantes :

Protides digestibles : 12 à 16 gr. (dont au moins 4 o/o d'origine animale).
Lipides digestibles : 4 à 5 gr.
Glucides digestibles : 45 à 50 gr.

Nous donnons ci-dessous un extrait résumé de table d'alimentation indiquant, pour la plupart, des aliments généralement réservés aux volailles, leur teneur en chacun de ces principes.

Les besoins des volailles étant chiffrés, d'une part, comme il est indiqué plus haut ; la composition des aliments étant connus d'autre part, il est relativement aisé de satisfaire aux premiers par un apport convenable des seconds.

---

(1) Voir page 517.

Aliments	Protides digest. o/o	Lipides digest. o/o	Glucides digest. o/o	Aliments	Protides digest. o/o	Lipides digest. o/o	Glucides digest. o/o
Avoine	8	4	44.8	Son	11.3	3	37.1
Blé....	10.2	1.2	63.5	Recoupes.....	15.8	3.2	36.1
Orge	6.6	1.9	62.4	Tourteau arachides.	40	8.3	20
Riz........ ..	5.8	0.2	75.8	Tourteau coprah ...	16.7	8.2	32.1
Millet....... ..	8	3 1	45.8	Tourteau Soja.....	40.7	4.6	24.3
Sorgho	7.7	2.4	57.8	Farine viande.	67.2	12.5	
Chènevis	13.7	29.3	16.8	Farine poisson dégraissée.	47.3	1.6	
Sarrazin.. ..	8.5	1.9	42.3	Pom. de terre.	1.1	0	18.9

Des rations n'apportant pas la quantité de principes exigés, il y a inévitablement sous-nutrition, diminution ou arrêt de la production.

* * *

Les besoins quantitativement précisés comme ci-dessus font bien pressentir qu'il est nécessaire d'observer une proportion entre l'apport de chacun des principes essentiels. Nous éprouvons cependant le besoin d'insister davantage, pour bien montrer que nulle substance alimentaire ne peut, à elle seule, constituer la ration, et qu'il est indispensable d'associer les divers aliments qui la composent en proportions nettement définies.

Laissant de côté les exigences relatives à l'entretien organique, nous ne retiendrons pour notre démonstration que les besoins relatifs à la production des œufs.

Nous rappelant que le « blanc » de l'œuf est en majeure partie formé d'albumine, et le « jaune » constitué de lipides, il est aisé de déduire que les aliments riches en protides seront surtout des producteurs de « blancs », et que les aliments riches en lipides et en glucides (ceux-ci aisément transformables en lipides) seront essentiellement des producteurs de « jaunes ».

Si, par exemple, on nourrit la poule pondeuse exclusivement à l'avoine, on lui donnera de quoi faire un jaune et seulement la moitié d'un blanc. Dans ces conditions, la poule ne pondra pas ; elle constituera des réserves en attendant d'avoir à sa disposition les éléments nécessaires à la fabrication d'un blanc entier.

Le résultat inévitable d'une pareille façon de procéder, réside dans la diminution de la ponte, l'engraissement de la volaille (lui-même nuisible au bon fonctionnement de la grappe ovarienne), et, en définitive, dans un gaspillage évident de nourriture.

Voici, par exemple, le nombre, très approximatif, de jaunes et de blancs pouvant être élaborés avec 50 kilogs de denrée alimentaire.

Aliments	Jaunes	Blancs	Aliments	Jaunes	Blancs
—	—	—	—	—	—
Avoine	287	147	Sang	21	951
Blé	215	171	Farine poisson	95	886
Maïs	287	144	Farine viande	106	1217
Orge	225	160	Lait écrémé	24	57
Riz	240	138	Farine luzerne	146	225
Farine gluten	214	650	Betterave	20	19
Recoupes	225	233	Choux	44	12
Son	170	226	Pomme de terre	60	16

La ration doit donc de toute nécessité, associer les divers aliments qui la composent, de telle façon qu'il soit possible d'attendre d'eux un nombre à peu près égal de jaunes et de blancs.

De là l'importance de la complexité des formules de rationnement, importance confirmée d'ailleurs par ce que nous avons déjà dit des protides, dont l'apport n'est rationnel que s'il s'alimente à des sources diverses. Les rations doivent apporter en effet un mélange de produits, établi de façon à fournir aux volailles une quantité suffisante de chaque élément nutritif, pour satisfaire aux besoins de l'organisme, tout en évitant un gaspillage onéreux.

(à suivre). L. MONTEIL.

QUESTIONS DIVERSES

La Viticulture au Maroc (1)

Il a été planté, dans le Protectorat, 24.000 hectares :

En 1934, 16.000 hectares en production ont donné 610.000 hectolitres ;

En 1935, 18.000 hectares en production donneront vraisemblablement 650.000 hectolitres ;

En 1936, 21.500 hectares en production donneront vraisemblablement 700.000 hectolitres ;

En 1937, 23.500 hectares en production donneront vraisemblablement 850.000 hectolitres ;

En 1938, 24.000 hectares en production donneront vraisemblablement 900.000 hectolitres ;

Or, la consommation annuelle de vin au Maroc est de l'ordre de 450.000 hectolitres sans encore aucune possibilité sérieuse d'exportation.

L'excédent de la dernière récolte a déjà provoqué une chute catastrophique des cours du vin. Les prix de vente actuellement pratiqués sont très inférieurs au prix de revient et sont loin d'atteindre dans les caves coopératives les taux auxquels les vins ont été warrentés.

Si aucune mesure n'est prise rien ne s'opposera à ce que ces prix tombent au-dessous de 20 francs l'hectolitre dès les prochaines vendanges, entraînant la ruine définitive des viticulteurs.

Des mesures immédiates s'imposent donc en attendant la réalisation d'un amé-

(1) D'après la *Revue de l'Afrique de Nord.*

nagement de la production du marché intérieur et la création de marchés extérieurs.

(1°) *Le Blocage*

Une seule mesure est susceptible d'arrêter le chute des cours : c'est le blocage de la quantité de l'excédent de la production sur la consommation intérieure. Le blocage entraîne une discrimination entre deux sortes de vins :

1° Les vins libres : la consommation intérieure leur sera entièrement réservée.

2° Les vins bloqués : les vins bloqués devront, à une date fixée à l'avance, avoir disparu. Ils pourront, au gré du propriétaire, être distillés ou exportés, mais ne devront, en aucun cas, être livrés à la consommation locale et ils ne seront pas susceptibles de report ni de stockage.

A la date fixée, le viticulteur devra avoir justifiée de la disparition de la quantité bloquée. A défaut, celle-ci sera détruite obligatoirement.

(2°) *Réduction de la Production*

Les vins consommés à l'intérieur étant revalorisés, il reste à régler le sort de l'excédent bloqué.

Nous avons vu plus haut que cet excédent de la production sur la consommation locale n'a pas encore atteint son maximum et que, dans quelques années, il représentera la moitié de la récolte.

Dans quelle mesure trouverons-nous des débouchés nouveaux, soit à l'intérieur, soit à l'étranger ? C'est une question sur laquelle tous ne sont pas d'accord : les uns estiment qu'il sera possible d'écouler toute notre production ; les autres sont convaincus que nos efforts seront à peu près vains et ils préconisent un *arrachage d'une partie du vignoble marocain.*

Il y a un précédent en matière d'arrachage : c'est celui de la Tunisie : il a été établi avec des primes importantes, de 4.000 francs à l'hectare, mais il n'a pas donné de résultats en proportion de l'effort financier qu'il a nécessité : car ce sont les mauvaises vignes seulement qui ont été arrachées, ce qui n'a pas entraîné la diminution escomptée de la production.

Cette considération a conduit à envisager un mode d'arrachage volontaire, facultatif, et sans indemnité d'aucune sorte.

Tout viticulteur qui aura arraché une certaine superficie de son vignoble sera exonéré du blocage de la quantité de production correspondante.

Prenons, par exemple, le cas d'un viticulteur possédant 80 hectares de vigne ; supposons, pour la commodité de la démonstration, que nous soyons arrivés à l'époque où le blocage atteindra la moitié de la récolte, c'est-à-dire dans trois ans. La production de ce vignoble étant évaluée à 50 hectos à l'hectare, notre vigneron récolte 4.000 hectos. La moitié, soit 2.000 hectos, est libre et va sur le marché intérieur ; l'autre partie est bloquée et doit disparaître du Maroc avant une date donnée.

La vente sur le marché intérieur au prix théorique de 100 francs l'hecto (ce qui met le vin à 1 franc le litre) représente 200.000 frs.

La destruction des 2.000 hectos bloqués lui rapporte : néant.

La recette brute du producteur est de 200.000 francs, sur lesquels il doit

déduire ses frais de production, charges, etc... évalués à 1.500 francs l'hectare, soit, pour 80 hectares : 120.000 francs ; soit un produit de 80.000 francs.

Supposons que notre viticulteur ait préféré arracher la superficie de son vignoble correspondant à la quantité bloquée : il ne lui restera plus que 40 hectares qui, comme dans l'autre cas, produiront 2.000 hectos. Comme il est exonéré de tout blocage, ces 2.000 hectos seront vendus sur le marché intérieur, toujours au prix théorique de 100 francs, ce qui représente un produit de 200.000 francs. De cette somme, déduisons les frais de production de 1.500 francs l'hectare, soit, pour les 40 hectares restants, 60.000 francs d'où une recette de 140.000 francs.

(3)° Distillation

Il est des vins dont la qualité sera insuffisante pour en permettre l'exportation, celle-ci devant être exclusivement réservée aux vins de qualité. Ces vins, il est possible de les absorber par la distillation.

Mais le bon marché des alcools d'industrie créé aux alcools de vins une concurrence insurmontable dans l'état actuel des choses. Il est facile d'y remédier par une discrimination entre ces deux sortes d'alcools, au point de vue de la taxe de consommation.

Cette taxe, qui est de 1.800 francs par hectolitre, serait augmentée sur les alcools d'industrie et portée, par exemple, à 2.000 francs. Elle serait maintenue au taux actuel pour les alcools de vins.

Les recettes du budget, loin d'être diminuées par une telle mesure, ne risquent que de se voir augmenter. C'est une mesure d'ordre intérieure, d'ordre fiscal, dont l'application ne peut soulever aucune objection sérieuse.

(4°) Jus de raisin

Enfin, les essais tentés pour la fabrication du jus de raisin doivent être poursuivis en améliorant si possible les conditions de production.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

L'Association française pour l'étude du sol (section du Midi) tiendra une réunion le 4 juillet à Nîmes. Les personnes qui désirent y assister sont priées de se faire inscrire chez M. Mathieu, secrétaire, Station agronomique, 36, rue Boussingault, à Avignon (Vaucluse).

Ecole d'Agriculture « Charlemagne » à Carcassonne Aude. — Les examens d'admission à l'Ecole d'agriculture de Carcassonne et le concours pour l'attribution des bourses auront lieu le jeudi 11 juillet 1935 au siège de l'Etablissement.

Pour tous renseignements, écrire à M. le Directeur de l'Ecole d'agriculture « Charlemagne » à Carcassonne (Aude, Téléphone 7-59.

Institut agricole de l'Université de Toulouse. — *Examen d'entrée.* — L'Examen d'entrée à l'Institut agricole aura lieu à la Faculté des Sciences les jeudi et vendredi 11 et 12 juillet. Adresser les demandes d'inscription accompagnées d'un extrait de naissance à M. le Directeur de l'Institut agricole à la Faculté des Sciences.

Pour tous renseignements et demande de programme s'adresser au Secrétariat de l'Institut agricole.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

---

Campagne 1934-1935 (Mois de Mai)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	12.485	83 911	26.256	197.380	59.536
2	Aisne	1.556	12.351	31.141	221.414	66.654
3	Allier	9 282	101.101	44.726	345.671	72.362
4	Alpes (Basses-)	1.228	7.3 6	4.343	36.11	6.019
5	Alpes (Hautes-)	1 442	6.178	9.492	67.885	11.453
6	Alpes Maritimes	614	7.507	41.499	380.378	48.312
7	Ardèche	47 575	290.18	27 810	204.544	41.625
8	Ardennes	»	»	16 814	120.564	37.308
9	Ariège	1.374	6 408	11.496	83.674	12.443
10	Aube	2.914	50.327	33 025	264.125	75.531
11	Aude	641.174	3.715 655	42.847	359.464	136.688
12	Aveyron	5.191	33 262	29.455	233.189	24.454
13	Bouches-du-Rhône	114 389	703. 03	94.815	744.865	149.286
14	Calvados	»	»	13.099	97.120	43.889
15	Cantal	32	47	22 861	175.090	30.554
16	Charente	82.580	770.984	28.540	207.360	43.646
17	Charente-Inférieure	158 505	1.190.395	33.611	249.522	79 980
18	Cher	8. 19	62.086	31.920	233.778	47.376
19	Corrèze	2 060	13 648	21.634	164.123	29 115
21	Côte-d'Or	14 467	158.612	51 837	380.036	412.208
22	Côtes-du-Nord		»	12 159	100.383	29.184
23	Creuse	»	»	27.014	184.470	35.478
24	Dordogne	61 628	522.683	34.750	245.362	51.346
25	Doubs	40	1.159	43.929	330.086	91.698
26	Drôme	12 688	165.729	12.572	140.465	35.295
27	Eure	6	41	8.5 4	63.605	19.281
28	Eure-et-Loir	3	30	21 500	161.703	55.908
29	Finistère	»	»	57 318	430.802	109.398
30	Gard	3 8.775	2 314.118	48 979	375.660	95.244
31	Garonne (Haute-)	34.088	452 590	46.758	350.533	61.346
32	Gers	72.193	455 460	13.436	95.360	35.889
33	Gironde	3 1.811	2.559.059	165.379	1.148.403	1.119.641
34	Hérault	1.074.750	7.111 513	71.588	592.028	585.513
35	Ille-et-Vilaine	»	»	13.175	96.802	46.693
36	Indre	11.31	104.587	22.402	159.814	29.306
37	Indre-et-Loire	60.721	665.489	50.652	366.198	137.231
38	Isère	19.582	130.08	50.168	389.029	83.134
39	Jura	3.967	29.870	24 886	183.502	52.662
40	Landes	11.355	104.477	22.236	161.648	28.398
41	Loir-et-Cher	72 280	680.433	32.522	234.879	81.926
42	Loire	11 301	72.953	95.702	751.854	167.149
43	Loire (Haute-)	395	3 367	35.790	261.68	51.610
44	Loire Inférieure	61.114	606.621	94.509	722.850	130.729
45	Loiret	7.337	60.451	38 315	274.837	103.362
46	Lot	16.396	99.380	13.945	97.418	10.853
47	Lot-et-Garonne	51.264	413.470	24.691	192.718	29.413
48	Lozère	417	3 820	7.947	75.924	11.930
49	Maine-et-Loire	76.720	677.039	65.120	432.546	159.420
50	Manche	»	»	6.961	43.643	19.884
51	Marne	20.698	293.098	100.521	762.899	1.349.730
52	Marne (Haute-)	339	4.083	23 816	475.286	51.463
53	Mayenne	26	285	3.513	26.706	13.205
54	Meurthe-et-Moselle	862	7.479	77.996	572.159	147.672
55	Meuse	701	7.474	33.812	256.937	61.412
56	Morbihan	68	1.804	14 894	112.590	36.454
57	Moselle	2.237	10.859	27 781	191.611	70.508

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	4.[illegible]43	42.088	[illegible]4.499	252.174	75.818
59	Nord	»	»	85 676	531.790	297 127
60	Oise	»	»	27 002	187.187	46.821
61	Orne	»	»	3 362	27.093	15 6 6
62	Pas-de-Calais	»	»	42.059	291.160	96.090
63	Puy-de-Dôme	10.518	68.727	61.709	455.951	93 181
64	Pyrénées (Basses-)	5.239	37 306	47.243	338.868	66.237
65	Pyrénées (Hautes-)	1.005	15.757	17 [illegible]6[illegible]	119.942	24.524
66	Pyrénées-Orientales	300 475	2 666.858	39.829	317 584	131.500
67	Rhin (Bas-)	6 96	120.575	30.723	221.281	183.026
68	Rhin (Haut-)	2 704	275.083	40.656	365.361	125.299
69	Rhône	45 131	33[illegible].660	156.726	1.199.016	346 606
70	Saône (Haute-)	49	733	39.023	253.470	71 991
71	Saône-et-Loire	53.572	417.032	64.193	462.523	121 936
72	Sarthe	3 262	19.304	13.430	109.802	31 195
73	Savoie	19.175	123.605	29 824	210.214	52.102
74	Savoie (Haute-)	2.426	25.251	19.1[illegible]1	153.732	64.956
75	Direction de la Seine		»	546 035	4.194 210	1.814 047
	Direction des droits d'entrée	»	»	281.526	2.260.4 8	918.098
76	Seine Inférieure	»	»	94.079	685.008	275 351
77	Seine-et-Marne	150	466	40.448	288.601	97.037
78	Seine-et-Oise	78	727	81.705	643.821	216.586
79	Sèvres (Deux-)	6.198	5[illegible].934	35.492	179.073	42.285
80	Somme	»	»	29.[illegible]32	177.513	45 560
81	Tarn	50 864	371.348	34.054	221.666	52 437
82	Tarn-et-Garonne	27.287	172.507	11.494	88.548	18 444
83	Var	198.737	950.396	67 091	450.468	59.385
84	Vaucluse	81.72[illegible]	810.497	17.122	141.996	79.686
85	Vendée	26.894	318 843	17 931	146.350	31.220
86	Vienne	27.903	282.160	21. 91	15 .977	34.431
87	Vienne (Haute-)	195	545	45.584	315.333	76 284
88	Vosges	24	456	45 14	339.704	113 6.0
89	Yonne	10 253	81.031	29 957	220.871	72.616
	Total pour la France.	4 328 386	31.762.009	4 209 276	31.636.195	12.546.277
	Algérie					
	Alger	826.535	5.092.972	36 609	276.314	353.785
	Constantine	192 849	1714.264	17.305	127.157	30 924
	Oran	689 868	7.303.562	33.070	268.944	1 15[illegible] 668
	Total pour l'Algérie	1.709.252	13.507.798	88 984	672.445	1.534.377

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS.— **Bercy et entrepôts**. Du *Moniteur Vinicole*. — « C'est toujours le calme qui caractérise les affaires, assez peu volumineuses, traitées de gros à gros dans les Entrepôts parisiens. Le commerce qui a un stock suffisant pour faire face à ses besoins courants, ne se montre pas disposé à faire des approvisionnements, ne croyant pas que les cours puissent monter beaucoup, vu les quantités de vins encore disponibles dans les caves de la propriété.

De leur côté, les détaillants, qui se font une concurrence acharnée sur les prix de vente, n'achètent qu'au fur et à mesure de leurs besoins. pensant toujours payer moins cher ».

LANGUEDOC – La température étant en hausse les cours sont en baisse.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 10 juin 1935	Cours du 17 juin 1935
Aramon de plaine..	8° à 9°, 98 à 103 fr.		
Montagne.........	9°5 à 10°5, 103 à 107 fr.	Pas de marché	4,00 à 4 fr. 50
Costières..........	11°5 à 12°, 120 à 135	en raison des fêtes	4,50 à 5 fr.
Costières supérieur.	»		
Clairette............	10°5 à 12°, 10.50 à 11,50		4,50 à 5 fr. le degré
Vin blanc d'aramon.	9° à 10°, 9 à 9 fr. 50		

— La Coopérative d'Aimargues vend des vins à 38 fr. La Coopérative d'Aigues-Mortes, 40 fr., celle du Vigan, 40 fr. pour ses 9°1, celle de St-Geniès-de-Magloires, 45 fr. pour ses 9°5.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 11 juin 1935	Cours du 18 juin 1935
8°5 à 10°...........	100 à 110 fr. l'hecto	5 fr.	4 à 4 fr. 50
10° à 11°...........	105 à 115 fr.	le degré	le degré
Vins rosés..........	pas d'affaires		
Vins blancs.........	idem		

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique : vin rouge, 4 à 4 fr. 50 le degré.

Sète – *Chambre de Commerce.* — Marché du 12 juin 1935.

Vin rouge ordinaire : 4,75 à 5 fr. 00 le degré ; rouge supérieur : 5,00 à 5 fr. 25 ; rosé, 4,75 à 5 fr. 00 ; blanc 5,00 à 5 fr. 25. Algérie nouveau : 6,25 à 6 fr. 50 ; rosé nouveau, 6,25 à 6 fr. 50 ; blanc nouveau, 6,75 à 7 fr. 00 ; mutés, 6 à 6,50 le degré.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* – Cote officielle des vins.

	Cours 1934	8 juin 1935	15 juin 1935
Rouges			
Plaine 8°5 à 11°5....	90 à 100 fr.	4,75 à 5 fr. 25	4,25 à 5 fr. 00
Coteaux 9° à 10°5...		le degré	le degré
Ht-coteaux 8°5 à 10°.			
Rosés			
Courants............	82 à 87	4,75 à 5 fr. le degré	
Supérieurs..........			
Blancs			
Courants 10 à 11°...		4,75 à 5 fr. 00 le degré	
Supérieurs 10° à 11°5			

Olonzac. Vins rouges, 4,75 à 5 fr. le degré avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. – Cote du 16 juin 1935 : vins rouges 9 à 12°, 4 fr. 50 à 5 fr. 00 le degré.

Aude. — Carcassonne. — *Chambre de Commerce* — Cours du 15 juin : de 4 fr. 25 à 4 fr. 75 le degré.

Narbonne. — Chambre de Commerce de Narbonne. — Cours pratiqués du 6 au 13 juin : Vins du Narbonnais, 4,50 à 5 fr. le degré.

On cite traité fin semaine dernière : 600 hl. 9°1, 47 fr. ; 700 hl. 9°2, 48 fr. ; 1.200 hl. 9°2, 46 fr. ; 400 hl. 9°8, à 45 fr., et deux affaires à 4 fr. 50 le degré.

Lézignan Corbières. — Cours des vins : semaine du 5 au 11 juin :
Récolte 1934 : Minervois, 4,75 à 5.
Corbières 4,75 à 5.

Quelques coopératives ont vendu aux prix suivants :
Coopérative Ferrals : 11°3, 60 fr. ; Coopérative Luc-sur-Orb : 10°5. 53 fr. ; Coopérative Ornaisons 10 8, 53 fr. ; Coopérative l'Abri Lézignan : 10°5, 5 fr. 25 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Cours en 1934	Cours du 8 juin 1935	Cours du 15 juin 1935
	Vins	Vins
8°5 à 9°, 10,50 à 11 fr.	8 5 à 9°, 5 fr	8°5 à 9°, 4,25 4 fr. 50
9° à 10°, 10 à 10 fr. 75	9 à 12°, 4,50 à 4 fr. 75	9 à 12°, 4,00 à 4 fr. 25
11° à 12°, 9,00 à 10 fr.	le degré	le degré
le degré		

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — Vins. — Pas de cote. Situation très calme.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — *Cours officiel des vins.* — Marché de 13 juin. — Région : rouges 1934, 8°5 à 11°, 4,75 à 5 fr. 25 l'hecto-degré. Algérie, rouges, 6,75 à 7 fr. 50 ; rosés et blancs, 6,75 à 7 fr. 50 l'hecto-degré. Quai Marseille suivant qualité et provenances par 25 fûts.

BORDELAIS. — *Vins rouges le tonneau de 900 litres* (1933). — Logé : 1er crus, Médoc, 9500 ; 2e crus : Médoc, 4500; 3e crus : Médoc, 4000 ; 4e crus : Médoc, 3800 ; 5e crus : Médoc, 3500 ; Bourgeois supérieur, Médoc, 3100 ; Bourgeois ordinaires et artisans, 2600 nu.

Bourgeois Bas-Médoc, 1700 ; Paysans, Bas-Médoc, 1500.

1ers crus Graves. Logé : 3800 ; 2es crus : 2800 ; Graves : 2200 ; 1er crus : St-Emilion, Pomerol : 4000 ; 2e crus : St-Emilion, Pomerol : 3000 ; Lalande-Pomerol et Néac : 2200 ; Montagne, Puisseguin, Lussec : 1900 ; 1res Cotes, Canon Fronsac : 3800 ; Côtes Fronsac : 1800, nu.

1re Côtes Bouliac, Camblans, etc. 1500 ; Bourgeois, Blayais, Bourgeois, Montferrand, 1200 ; Artisans, paysans et palus 1000.

Vins blancs, le tonneau de 900 litres. — 1er grand cru, Château Yquem : .... 1er crus : ....; 2r crus : 3800 ; Bourgeois, Sauternes et Barsac : 3000 ; 1er et 2e crus Ste-Croix-du-Mont : 3000 ; Loupiac et similaires : 3000 ; Cérons : 2800 ; Graves supérieurs : 2600 ; Graves : 2800, nu.

1re Côtes de Bordeaux, Grande Côte : 1800 ; Entre-deux-Mers, Haut-Benauge, Libournais, Blayais, Bourgeais, Cubzadais : 1000.

BEAUJOLAIS ET MACONNAIS — *Vins rouges :* Mâconnais, la pièce : 150 à 180 ; Mâcon, 1res côtes : 175 à 250 ; Beaujolais, 2e choix : 250 à 300 ; Beaujolais, 1er choix : 320 à 500 ; Fleurie, 1er choix : 700 à 850.

Vins blancs : Mâconnais, 2e choix : 280 à 320 ; Mâcon, 1res côtes : 320 à 500.

LOIR-ET-CHER. — A **Mont** près Chambord, on signale une vente importante à 5 fr. le degré.

Thésée. — Les cours sont stationnaires à 6 fr. 50 pour les rouges de bonne qualité, et 5 fr. pour les blancs.

Nazelles. — On a coté 5 fr. 50 le degré-hecto pour les petits vins et 200 à 250 fr. les vins supérieurs.

LOIRET. — **Orléans.** — Vin rouge du pays, Gris Meunier, suivant crus, la pièce nue, pas d'affaires ; vin blanc de Sologne, la pièce nue, 120 à 150 ; vin blanc de Blois, la pièce nue de 228 litres, 110 à 130.

Vins pris à la propriété, tous frais en sus.

RHÔNE. — **Lyon.** — *Vins* (non logés).

Vin Beaujolais 1er choix, la pièce 500 à 700 ; 2e, 300 à 500 ; Lyonnais 280 à 400 ; Mâconnais 300 à 400 ; Bourgogne 1er choix, 600 à 800 ; 2e 500 à 600 ; Bordeaux, 1er, la barrique, 500 à 800 ; 2e, 400 à 600 ; Corbières, 1er choix, 11 à 12°, 150 à 160 ; 2e, 10 à 11°, 140 à 150 ; Algérie, 1er, 12°, 150 à 160 ; 2e, 11°, 140 à 150 ; Minervois, 10°, 125 à 135 ; Montagne 1re cotes 10°, 120 à 130 ; 2e, 9° 100 à 105 ; Aramon 8°, 90 à 95.

Vins blancs (non logés). — Vin Mâconnais 1er choix, la pièce, 500 à 700 ; 2e, 300 à 500 ; Bordeaux 1er, la barrique, 600 à 900 ; 2e, 400 à 600 ; Midi 1er, 12° l'hecto, 170 à 180 ; 2e, 11°, 160 à 170 ; Algérie 1er, 12° 190 à 200 ; 2e, 11° 180 à 190.

VAR. — **Brignoles** — On a coté les vins rouges 4 fr. 50 le degré.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Rouge extra toutes qualités, 5 fr. à 5 fr. 25 ; 1er choix, 4 fr. 25 à 4 fr. 75 ; 2e choix, 4 fr. 25 à 4 fr. 75 ; 3e choix, 4 fr. à 4 fr. 25 ; Blanc de rouges, 4 fr. à 4 fr. 50.

Oran. — Rouge, 1er choix, 4 fr. à 4 fr. 25 ; Rosé, 4 fr. à 4 fr. 25 ; Blanc-Mascara, 4 fr. 50.

TUNISIE. - Des beaux vins ont trouvé preneur à 4 fr 25 le degré ; sur souches, on a payé 4 fr. le degré.

LES ALCOOLS

Montpellier. — Trois-six de vin, 86°, 360 fr.; Esprit trois-six marc à 86°, 350 fr.; eau-de-vie de marc 52°, 340 à »»» fr. les 100 degrés, pris à la distillerie, tous frais en sus. Minimum 12 pipes.

Nimes. — Troix-six bon goût, 355 à 360 fr. ; trois-six marc 350 à 355 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 340 à 345 fr.

Narbonne. — Trois-six de vin, sans affaires ; de piquette, 390 à »»» fr. ; 3/6 de marc : 385 à »»» francs les 100 degrés ; eau-de-vie de marc, 380 à »»» francs les 100 degrés.

Paris. — *Bourse de Commerce.* — Courant 405 vendeurs ; prochain 410 vendeur ; août 415 vendeur ; 3 juillet 410 ; septembre 410 ; octobre 412,50. Tendance lourde. Circulation 31 filières.

TARTRES

Marché de Béziers du 14 juin 1935

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	2,30 à 2 fr. 35 le deg. casser.
Lies sèches acide tartrique.........	
— — 20 à 22 o/o —	stocks épuisés
— — au-dessus 50 o/o	
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique......................	épuisés

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 60 francs de moins aux 100 k. environ.

Marché tendance calme.

FRUITS

Châteaurenard (B. du Rh.). — Pêches extra, les 100 kilos, 500 ; grosses 400 ; moyennes 300 ; bigarreaux 325 ; cerises de confiserie 150 ; fraises 400 à 480 ; amandes vertes 250 ; oranges extra 250 à 270 ; tomates extra 250.

Aramon (Gard). — Cours du 12 juin. — Pêches, 600 à 700 fr. ; Reverchon, 350 fr. ; Bigarreaux, 250 fr. ; Reine Hortense, 300 fr. ; Cannès, 225 fr. ; Molle confiseur, 125 fr. ; Griotte, 200 fr. les 100 kgs.

Carpentras. — Marché du 12 juin : Cerises blanches, 100 à 150 fr. ; Montmorency, 230 à 280 fr. ; Reine Hortense, 200 à 220 fr. ; Cœur de bœuf, 400 fr. mûres, 150 fr. les 100 kgs.

Avignon. — Marché du 12. — Cerises Bigarreaux, 175 à 225 ; de confiserie, 100 à 125 fr. ; Mûres, 250 à 350 fr. les 100 kgs.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux de coprah courant 61 ; Tourteaux de coprah supérieur, manque ; Tourteaux de coprah 1/2 blanc 66 ; Tourteaux de coprah ceylan 72 ; Tourteaux de coprah cochin 84 ; Tourteaux d'arachides rufisque courant, manque ; Tourteaux d'arachides rufisque blanc 43 ; Tourteaux d'arachides rufisque extra-blanc 46. Ces prix s'entendent au 100 kilos franco gare ou quai Marseille.

SOUFRES ET SULFATES

Sète. — Soufre trituré, le ballon de 100 kil , 70 à 75 fr., soufre sublimé pur, le ballon de 100 kil., 89 à 95, sur wagon gare Sète.

Sulfate de cuivre. — Menus cristaux, 123 fr. — Cristaux normaux, 126 fr. — Neige, 131 fr.

HUILES D'OLIVE

Marseille, 14 juin. — Huiles d'olive. — Tunisie et Algérie aux 100 kilos marchandises logées bordelaises ou fûts quai Marseille. Espagne aux 100 kilos entrepôts de douane quai Marseille. Tunisie extra 375 à 385 ; première pression 360 à 370 ; deuxième pression 330 à 350 ; Borjas extra 210 à 220 ; Andalousie extra 190 à 200.

Raffinées. — Extra nues franco magasin acheteur 70 kilos 3,0 à 380 ; pulpes d'olive nues prises usine premier choix, les 100 kilos, 330 à 340 ; courant 315 à 325.

Lampantes. — Algérie 5° nues quai Marseille, les 100 kilos, 310 à 315.

POMMES DE TERRE

Paris (Halles Centrales). — Pommes de terre aux 100 kilos : Rosa, 45 à 65 ; jaune commune ronde » » ; saucisse rouge » » ; sterling » » ; nouvelles d'Algérie, 70 à 90 ; rouges d'Algérie, 140 à 150 ; du Midi, 70 à 100 ; de Noirmoutiers » » ; de St-Malo, 65 à 75 ; de Paimpol, 55 à 70 ; de Cherbourg, 55 à 70 ; de Paris, 80 à 120.

FOURRAGES-PAILLES

Marseille, 14 juin. — Fourrages. — Aux 100 kilos départ disponible par wagon de 5.000 kilos. Valeur à 20-30 jours. Marché calme. Foin de Crau 30 ; similaire Crau 25 ; de région 24-28 ; du Champsaur 30 ; de l'Isère 25 ; du Doubs 24 ; paille de blé rouleau 20 ; paille blé batteuses 17.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 9 au samedi 15 juin 1935

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1935		1934		1935	1934	1935		1934		1935	1934
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche ..	19 5	12 0	18.6	11.0	trac.	0 1	19.6	11 6	18.0	9 8	1.1	1.6
Lundi	17.2	9.0	16.6	9.4	trac.	«	17 0	12.8	22.2	11.4	6.1	
Mardi.......	18.2	10.4	21 2	11.8	16.4	»	21.0	8 0	22 4	9.6	0.9	«
Mercredi ...	13.2	10.8	22.4	11.0	2.4	«	18 2	11.0	22.4	12.6	2 6	«
Jeudi.......	17 4	9.8	22.8	10.6	«	»	17 2	11 2	21.2	6.8	1.0	3.5
Vendredi ...	19.8	12.0	24 0	9.8	«	«	25 6	10 2	22 0	4.4	«	1.8
Samedi.....	20.4	12.0	19.2	9.2	«	»	20 0	14.9	17.0	6.4	«	22 9
Total ...					119.2	143 4					142 0	153.4
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche...	21.7	10.0	21.2	5.0	0.2	0.3	21.0	12.1	23 2	11.2	trac.	15.3
Lundi	19 3	10.6	22.0	10 1	2.8	«	19 4	12.0	23.0	9.9	9.4	0.6
Mardi	20.4	8.6	24.4	8 8	1.0	«	19.4	7 4	25.9	11.7	7.2	»
Mercredi....	18.2	9.5	25 6	12 0	2.8	«	20.6	10.8	23.7	12.9	1.1	trac.
Jeudi.......	21.2	10 2	26.2	11.4	«	5 3	21.0	9.8	24.4	13 1	«	«
Vendredi ...	25.4	12 7	27 8	11 0	«	»	26 1	8 0	24.0	11.0	»	«
Samedi.....	23 3	14.1	24.0	12.4	«	»	26 1	13.0	22.0	10.7	«	«
Total .. .					154 8	281.3					183 1	175 3
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	21.2	7.0	21 2	7.8	3.1	5.1	24.1	12.5	22 8	8.6	«	trac.
Lundi	19.7	12 2	21 0	9.6	8.8	«	19.4	12 0	21 6	9 9	10.0	trac.
Mardi.......	22.0	7.8	22.8	7 6	8.0	15.2	19.4	7.4	24 5	9.6	8.5	3.7
Mercredi....	19 0	11.5	23.8	7.6	0.5	»	20.6	10.8	24 5	12 5	19.1	»
Jeudi.......	19.6	10.2	24.4	8 4	«	2.4	21.0	9 8	24.8	12.8	«	«
Vendredi ...	27.4	9.0	24.3	6.5	»	»	21.6	8.0	23.7	9.7	»	»
Samedi.....	26.6	9.8	15.0	7.4	«	»	28.8	10.7	21.8	10.1	«	«
Total					157.4	173.0					189 2	150.7
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	22.7	11.6	22.2	3.4	trac.	«	23.4	12.0	23.2	10.9	«	»
Lundi	19.9	8.8	17.3	8.1	1.1	6 8	22.0	15.4	27.1	12.3	trac.	2.2
Mardi.......	22.3	10.8	19.1	3 4	0 2	«	21.3	12.7	27.6	10.8	»	24 2
Mercredi ...	19.2	9.4	21.9	7.8	2.0	«	23.3	12.4	28.7	11.4	«	«
Jeudi.......	24.1	8.8	18.3	10 1	«	«	23.8	13.4	27 7	12.1	»	»
Vendredi ..	27.8	13 9	26.1	11.2	«	«	23.0	9.8	25.6	11.1	«	«
Samedi	24.7	9.7	27.9	12.3	»	0.2	26.4	10.0	28.0	13.6	»	«
Total					130.2	226.6					186.5	214.6
	Toulouse						**Cuers**					
Dimanche ..	24.5	11.8	21.9	10.4	0.8	«	23.7	9.3	»	«	«	»
Lundi	20.5	12.3	22.6	9.3	6 5	1.3	20.4	14 0	»	»	1.2	»
Mardi.......	22.9	12.3	25.8	9.6	0.1	8.0	21.6	12 2	«	»	«	»
Mercredi ...	22.0	12.9	26.3	11.3	»	«	23.0	10.6	»	«	»	«
Jeudi.......	22 6	9.0	26.4	12.8	»	»	25 6	17.5	»	«	»	»
Vendredi ..	25.3	11.7	28.1	12 2	«	»	24.2	8.3	«	»	»	»
Samedi.....	28.1	12.2	26.3	15.2	»	«	27.4	8.1	»	»	»	»
Total					162.2	201.9					57.6	«
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche...	23.0	16.2	26.2	15.8	0.2	«	26 0	12.9	29.0	14.1	«	»
Lundi	22.8	14.5	26.8	17 4	»	»	26.0	11.9	26.7	11.9	trac.	1.0
Mardi.......	26.5	15.0	30.0	19.5	»	«	24.0	18.1	28.2	16 5	«	0.9
Mercredi ..	26.5	14.9	31.5	26.8	»	2.4	23 4	10.9	29.4	15.2	»	«
Jeudi.......	23.6	13.7	31.4	21 1	«	«	24 0	9.5	30.4	14.1	»	»
Vendredi ...	23.2	12.0	29 2	12.2	«	«	24.1	10.9	30.0	17.9	trac.	«
Samedi.....	24 4	13 8	26.6	17.2	«	«	24.0	17 0	29.2	14.9	«	«
Total					146.4	137.5					201.7	286.7